5.123 Polievka zeleninová s pečeňovými haluškami
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
kuracia pečeň	1,00	0,90	1,20	1,08	1,30	1,17	1,50	1,35
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20
olej	0,10	0,10	0,15	0,15	0,25	0,25	0,30	0,30
vajcia	8	0,40	10	0,50	10	0,50	10	0,50
krupica	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80
strúhanka	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
cibuľa	0,20	0,17	0,20	0,17	0,20	0,17	0,25	0,21
cesnak	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,10	0,09
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
mrkva	1,00	0,80	1,20	0,96	1,50	1,20	1,80	1,44
zeler	0,50	0,40	0,50	0,40	0,75	0,60	1,00	0,80
petržlen	0,50	0,40	0,50	0,40	0,75	0,60	1,00	0,80
kaleráb	0,50	0,40	0,50	0,40	0,75	0,60	1,00	0,80
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umytú, očistenú zeleninu postrúhame, podusíme na oleji a zalejeme horúcou vodou, pridáme očistenú cibuľu, soľ a uvaríme do mäkka. Zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút. Podávame s pečeňovými haluškami.

Halušky: umytú pečeň odblaníme, pomelieme, pridáme vajcia, strúhanku, prelisovaný cesnak, soľ a pretláčame do polievky. Varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	207	50	1,35	2,9	0,9	4,3	0,6	25,9	0,4	0,114	0,0	0,0	5,0	0,0
B	274	66	3,34	3,3	0,9	5,1	0,9	33,5	1,1	1,10	0,0	0,2	5,5	0,0

										8				
C	345	83	3,73	4,4	1,5	6,4	1,3	42,0	1,3	1,232	0,0	0,3	7,4	0,0
D	405	97	4,31	5,0	1,8	7,9	1,6	51,5	1,5	1,430	0,1	0,3	9,3	0,0